

# Tomaten-Zucchini-Auflauf

Menge: Für zwei Personen

Zutaten: 1 Zucchini (ca. 300g)  
ca. 250g Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
125ml Weißwein  
400g gemischtes Hackfleisch  
150g geriebener Schafs- oder Ziegenschnittkäse  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
ca. 1 EL Mehl

Zubereitung: Die Tomaten in Würfel schneiden

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch anbraten.

Die Zucchini in Scheiben schneiden und kurz in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch durch eine Presse zu der Zucchini geben. Mit dem Weißwein ablöschen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Zucchinischeiben herausnehmen und die Brühe aufbewahren.

Die Brühe mit dem Mehl binden und kurz aufkochen lassen. Die Tomatenwürfel zugeben und das Ganze ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Die Hälfte der Zucchinischeiben, die Hälfte der Tomatensauce, den Hackfleischteig, die restlichen Zucchinischeiben und die übrige Tomatensauce in eine gefettete Auflaufform schichten. Den Käse über den Auflauf reiben.

Den Auflauf 30 Minuten im Ofen überbacken lassen. (Umluft 150°C, Ober und Unterhitze: 180°C)

Tips: